



INGREDIENSER

5,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,000 kg Isvand

0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

10.95 kg

WIENERPØLSE UDEN MEL OG MÆLK

Opskriftnr: 27-0340

Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Svinekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Til sidst tilsættes de hakkede snitter og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Lammearme kal.18/20 (DK99034) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 20 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 62%, svinekødssnitter, vand, salt, kartoffelstivelse, dextrose, kartoffelpulver, krydderier (peber, løg, paprika, muskat, kardemomme), stabilisatorer (E 451, E 407a), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.